09/05/2021

Compilation de différentes notes de travail en vue de l'élaboration d'un

LIVRE BLANC de l'OSTREICULTURE

du Bassin d'Arcachon

Le rôle d'une Association de Protection de la Nature et de l'Environnement comporte le devoir d'alerte sur des évolutions concordantes et validées de l'état de la biodiversité et ses impacts sur l'activité humaine.

Dans ses statuts depuis 1981, le CODEPPI s'engage à veiller au maintien de l'activité économique des secteurs traditionnels.

Pour ces raisons, le CODEPPI attire l'attention sur la situation préoccupante du secteur ostréicole sur le Bassin d'Arcachon qui sous le coup de boutoir de différents phénomènes concordants dérive au fil des opportunismes économiques au détriment, souvent, des fondements de la production et l'élevage des bivalves, de la traçabilité des produits vendus et consommés, des principes de gestion et destination des activités sur le domaine public maritime.

Ces éléments, sont complétés par une note de la CEBA. Ils constituent un constat qui démontre, c'est ce que dit la CEBA, qu'il faut légiférer et règlementer, faute de quoi les huitres du BA seront prochainement déclassées au profit de secteurs mieux organisés (Charente, Bretagne, Normandie) et le B.A. ne sera plus qu'un parc de loisirs avec des dégustations d'huitres d'origines diverses, voire indéterminées.

En s'adressant à notre députée, le CODEPPI et la CEBA cherchent à confronter leur sensibilité à un interlocuteur très investi sur les différents aspects de la gouvernance des activités TERRRE-MER sur notre territoire

Synopsis sur l'Etat de l'Ostréiculture

Avril 2021

1. **Les indicateurs d'alerte**
    a. 550 professionnels installés sur le B.A. il y a 10 ans
    b. Moins de 300 aujourd'hui
    c. 14000 tonnes produites et au stade de la vente il y a 10 ans
    d. Moins de 6000 aujourd'hui
2. **Une crise et ses causes naturelles**
    a. Une mortalité endémique et constante à causes multiples

b. Dégénérescence de la souche japonaise introduite dans les années 70 et devenue moins résistante.
c. Absence de mobilisation et de financement pour mettre en place une nouvelle souche
d. Pollution bactérienne et chimique toujours impactantes
e. Fragilisation des jeunes huitres comme les plus avancées dans le cycle, en milieu insuffisamment salin (Bassin versant d'eau douce du B.A., pesticides d'origine agricole, artificialisation des sols…)
f. Fréquentation nautique avec impacts mécaniques directs sur le milieu vivant etc…

3. **Une crise de vocations**
   a. Beaucoup de jeunes ne peuvent s'installer car le ticket d'entrée suit aussi une valorisation excessive (monétisation des transmissions des AOT)
   b. Beaucoup de jeunes abandonnent dans les 3-5 ans
   c. Les plus subtils adoptent toute suite le modèle extrême de commerçant mais vont souffrir maintenant avec la règle de ratio dégustation par rapport au volume produit
4. **Une évolution structurelle**
   a. Le schéma à dominante EARL chute au détriment de structures morales multi associés avec des investisseurs qui veulent profiter de l'aubaine des marges liées à la commercialisation (exemple des Parcs de l'Impératrice) ou à la dégustation
   b. Ces nouveaux schémas sont fragiles car les investisseurs ne sont qu'opportunistes et on a observé avec le confinement un retrait massif de leurs engagements qui a impacté les professionnels. Mais les aides de l'Etat ont évité de sombrer et donc on s'attend à une reprise très forte dès la fin du confinement
5. **La profession et sa gouvernance**
   a. Sous tutelle de l'Etat, le Comité Conchylicole Régional est en crise depuis plusieurs années
   b. Conseil d'Administration instable de par la diversité des métiers exercés
      i. Les ostréiculteurs traditionnels (totalité du cycle de vie sur le B.A. Naissain, Elevage, Affinage, Dégorgeage, Vente)
      ii. Les innovants modèle années 90-2000 : achat larves écloserie, traditionnels pour le reste)
      iii. Les pratiquants du « sourcing » sous couvert d'une invention de la profession adoubée par l'Etat : le sourcing dans lequel les huitres viennent d'un peu partout et en 6 semaines d'affinage -dégorgeage sont vendues avec le label B'A
      iv. Les marchands du temple, les dégustateurs fous qui ne produisent presque plus plus pour vendre uniquement en dégustation-argent facile-encadrement et contrôle de l'Etat défaillants à ce jour.
6. **Une situation de crise et une profession qui n'a pas la capacité à se reprendre en main**
   a. Le CODEPPI a beaucoup donné, en 2018-2019 pour comprendre le développement dérivant des activités de dégustation autorisées par arrêté préfectoral en 2011, et a élaboré un mémoire discuté avec toutes les parties. Conclusion succincte : si on applique la loi les dérives son évitées.

b. L'Etat a fait autrement : il sonné la fin de partie en faisant un exemple : le Routioutiou en 2019 à Gujan. Professionnel très lourdement sanctionné. Cela a permis à l'Etat de lancer un groupe de travail pour redéfinir les conditions d'exercice des dégustations. Les recommandations que nous faisions pour le cadrage fiscal ont été retenues, mais d'autres sujets ignorés
c. L'argent facile des dégustations hors normes mais aussi progressivement d'ici 3 ans maximum, de toutes les dégustations, tue la profession : ils deviennent commerçants sur le domaine public maritime et cela l'Etat ne va pas le tolérer éternellement. Cette question est purement du domaine politique
d. L'été 2021 va être chaud mais les sanctions exceptionnelles apparaitront en fin de saison et en fin d'année.

En conclusion, CODEPPI suggère qu'il est temps d'élaborer un LIVRE BLANC de l'ostréiculture sur le B.A.. Mais deux obstacles :

- **On rentre en période fortement électorale et nos élus ne veulent pas prendre de risques**
- **Sur notre commune on reste sur une ligne : on coule, mais tout va bien, faisant de l'ostréiculture un artefact d'un tourisme ludique, faisant de cette profession un objet artificiel de terroir, de continuum de traditions, de nostalgie merchandisée.**

PLAIDOYER pour une OSTRÉICULTURE DURABLE sur le BASSIN d'ARCACHON

Octobre 2020

1. Les constats et analyses de la situation actuelle

La situation à laquelle est confrontée aujourd'hui l'ostréiculture sur le Bassin d'Arcachon est de plus en plus préoccupante

Les indicateurs de production d'huîtres, de nombre d'ostréiculteurs ne cessent depuis 10 ans de faiblir.

Les pratiques d'échanges de Bassin à Bassin nationaux se sont progressivement complexifiées. Les acteurs locaux, issus de la longue tradition de l'élevage d'huîtres sur le B.A., ont vu leur nombre diminuer et l'arrivée d'acteurs issus d'autres Bassins nationaux atlantiques ou méditerranéens.

Le schéma le plus ancré dans la tradition à savoir faire naitre-élever-affiner-dégorger et vendre est battu en brèche par des schémas ou l'origine des produits à un stade donné du cycle de production est diverse.

Ainsi une huitre peut être née sur le B.A. et être vendue in fine depuis le B.A. en ayant été élevée e affinée sur d'autres Bassins. Ce schéma est conforté par la charte et le label « Huitres du Bassin d'Arcachon et du Cap Ferret » élaboré par le Comité Régional qui a instauré le fameux « 6 semaines de trempage » dans les eaux du bassin pour donner le label.

Et toutes les combinaisons possibles issu des étapes du cycle de production existent.

Dans le brouhaha médiatique récent lié à l'élaboration et la publication du nouvel arrêté de dégustation (arrêté du 3 septembre 2020), évoquant la crise de la covid comme justification, nous avons pu lire, expliqué par des professionnels, que devant la raréfaction extrême de stocks d'huitres prêtes à la vente et surtout à la dégustation, des productions issues 'autres Bassins sont venus garnir les assiettes de certaines dégustations, sans aucun protocole défini par le label B.A., « directement au cul du camion » comme nous avons pu l'entendre.

Et que dire du commerce de mareyeur de produits annexes aux huitres, commerce pour lequel des échos nous parviennent qui dénoncent la concurrence faite aux acteurs locaux installés et agrées depuis longtemps, concurrence exercée par de nouveaux entrants non agrées ?

Nous arrêtons là les éléments illustrant notre propos de départ

2. Comment qualifier cette situation ?

Cette lente et inexorable évolution du marché local est observée depuis de nombreux mois, depuis quelques années par des témoins associatifs vigilants comme nous le sommes, défenseurs de la nature et de l'environnement et des professionnels qui perpétuent des pratiques séculaires qui font partie de l'histoire et du patrimoine de ce territoire convoité du B.A..

Dans ce débat actuel est apparue progressivement l'idée, qu'au fond, ce qui s'observait était le résultat d'un éloignement progressif de l'éthique de la production d'huîtres.

Les lois du marché apportent une explication, connue des spécialistes mais combien appropriée à ces constats.

Nous voulons parler de la Loi de Gresham, économiste anglais du milieu du 19ème siècle, qui a apporté un éclairage toujours perspicace sur un mécanisme des marchés monétaires, mais que depuis on vérifie sur bien d'autres domaines des échanges marchands ou pas.

Cette loi constate que « lorsque dans un pays circulent deux monnaies dont l'une est considérée par le public comme bonne et l'autre comme mauvaise, la mauvaise monnaie chasse la bonne »

On peut extrapoler la loi de Gresham à l'éthique. Ainsi, en suivant ce principe, les mauvais comportements chassent les bons. Par exemple, les personnes qui respectent les lois communes et la morale sont peu à peu supplantées par celles qui trichent

S'il fallait fournir une seule explication plausible de ces situations décrites plus haut, nous choisissons celle-ci car elle a le mérite de pointer du doigt les comportements des acteurs, de certains acteurs.

3. A partir de là comment revenir à une situation maitrisable ?

- Tout d'abord respecter la possibilité d'exploiter une activité de dégustation. Elle a été créée en 2011, sur le modèle des activités de diversification agricole, et dans le seul but de permettre à la profession qui subissait les aléas des contrôles bactériologiques, ou de la mortalité sur les parcs, de pouvoir disposer d'un supplément de revenu.

Cette activité est donc cadrée. Après dix ans d'application, des faiblesses apparaissaient dans l'interprétation de la règle, entrainant des divergences d'application. Notamment la tentation de certains de voir dans la dégustation une source de revenu plus « facile » et plus lucrative que la production qui a changée de priorité.

Le nouvel arrêté du 3 septembre 2020, répond en grande partie à cette dérive et c'est une bonne chose

- Les vertus du nouvel arrêté, ne seront opérationnelles que si l'État, aidé des communes, met en œuvre un contrôle suffisant et efficace des dispositions contenues dans l'arrêté. La plupart de ces contrôles doivent être effectués sur le terrain par les différents services coordonnés par la DDTM de la Préfecture (dont les Affaires Maritimes d'Arcachon). Les communes sont invitées par l'arrêté à contribuer à son application. Cette disposition doit être également effective. Les pouvoirs de simple police du maire lui permettent d'exercer ce droit de contrôle ne serait-ce que pour constater et informer directement les services de l'État de la nécessité de réagir.

4. Rétablir le rôle de représentation de la profession au sein du Comité Régional Conchylicole

L'organisation de la profession est règlementée selon les dispositions légales du Code rural de la Pêche Maritime – Articles L 912-1 à L 912 – 17. Elle instaure notamment une tutelle de l'autorité administrative de l'État, par délégation du Ministre de la Mer, laquelle doit veiller à la bonne exécution du cadre légal.

Depuis deux ans nous assistons sur le Bassin d'Arcachon à une crise ouverte dans laquelle la représentativité des professionnels au sein du CRCAA donne lieu à des conflits des démissions, des divergences sur les objectifs assignés à la profession, notamment le primat de la production et plus récemment sur l'exercice des activités de dégustation se traduisant par la création d'un syndicat indépendant de la CRCAA et censé représenter les dissidents à l'arrêté dégustation (ancien comme nouveau).

Dans ce contexte conflictuel, les aléas conjoncturels économiques liés à la covid, sont un terrain propice à l'accélération des phénomènes tendanciels et anciens de la profession sur le B.A.. A savoir baisse continue de la production locale, baisse continue du nombre de producteurs locaux d'autant plus importantes que le marché local a vu l'arrivée de nombreux acteurs d'autres Bassins venus se substituer aux acteurs locaux.

- La question posée est celle d'un modèle professionnel tendanciel qui se heurte au mur des cohérences légales en matière d'exercice d'activités d'ordre commercial sur le domaine public maritime, en conflit et concurrence avec les acteurs attitrés du secteur privé.
- La question posée est celle du rôle prépondérant, ou non, du maintien de la production ostréicole sur le B.A. dans le schéma de développement économique du Territoire.
- La question posée est celle d'enjeux actuellement posés dans le cercle traditionnel et fermé d'un face à face entre les acteurs professionnels et l'État, excluant le rôle déterminant des collectivités locales dans la conduite du développement du territoire (population, emploi, activités économiques)

- La question posée enfin est celle du respect de l'orientation des politiques publiques en matière de consommation et de production alimentaires (transparence, origine et qualité de production, circuits courts privilégiés, impact environnemental, transitions énergétique etc…)

L'Etat aidé par les collectivités locales doit contribuer à apaiser ce climat, sans concessions sur le cadre règlementaire promulgué, et avec autorité et dialogue remettre en place une instance indispensable à cette profession.

5. **Les questions qui fâchent ou interpellent**

- De dispositions en dispositions visant à soutenir la profession, qu'est-ce que nous choisissons de soutenir :
  - un modèle économique de la production avec ses conditions particulières basées sur l'occupation temporaire du domaine public, une qualification professionnelle avec ses filières de formation, un contrôle sanitaire des produits mise sur le marché, une traçabilité des stockages des produits aux différents stades du cycle de production etc ?
  - un modèle économique destiné à assurer voire garantir le niveau de revenus des acteurs du secteur en ne considérant que leur qualification, l'occupation temporaire du domaine public maritime et la condition de voir dans la valeur ajoutée du modèle économique des produits conchylicoles, sans exclusive et sans contrainte sur des produits associés issus du mareyage ou de ce qui concerne le domaine large de la restauration ?
- A-t-on conscience que les dérives actuelles vont aboutir demain à accentuer le caractère permanent tout au long de l'année des dégustations qui revendiqueront des locaux adaptés sur le modèle méditerranéen ?
- A-t-on conscience du contrôle actuel des offres de services ludiques ou sportifs combinés dans beaucoup de dégustations pour conférer à ces établissements une qualification professionnelle très éloignée de la législation en cours ? (le périmètre de dégustation devient le lieu d'accueil pour la journée pour découvrir le pays, se sustenter, se reposer, pratiquer des activités ludiques diverses etc…)
- A-t-on conscience qu'au travers de ces dérives on banalise l'exception du cadre naturel et la richesse d'une biodiversité pour encourager une économie du tourisme de masse réservée aux plus fortunés ?

La conclusion de notre plaidoyer

« Contre vents et marées », cette profession mérite attention et sensibilité aux aléas naturels, comme c'est le cas de toutes les activités de type agricole, et c'est le rôle de l'État en coordination avec les collectivités locales et la profession de rester vigilant.

Pour autant, les consommateurs que nous sommes, les habitants, résidents et usagers que nous sommes, tous amoureux de ce territoire, nous devons refuser « bec et ongles » le développement de ces dérives qui s'inscrivent dans des objectifs contraires à l'intérêt général, porté par les politiques publiques.

POINT ANALYSE SUR HUITRES ARCACHON-CAP FERRET

Avril 2019

A. Le cadre promotionnel actuel de l'Huitre ARCACHON-CAP FERRET (2019)

1. 2017 le CRCAA lance une campagne de promotion de deux labels de l'Huitre Arcachon-Cap Ferret (la marque).
   - la gamme SÉLECTION sont des huîtres d'origine inconnue ou modifiées génétiquement qui sont trempées 6 semaines dans les eaux du Bassin d'Arcachon. Le langage officiel et marketé dit : La gamme Sélection, identifie des huîtres de haute qualité, fines et spéciales, affinées à faible densité durant six semaines sur des parcs du Bassin d'Arcachon. Ce produit nécessite une exigence spécifique afin de retrouver toutes les notes locales et un terroir qui a du caractère.
   - La gamme TRADITION sont des huîtres nées et élevées dans le Bassin d'Arcachon. Le langage marketé dit : De son côté, la gamme Tradition met en avant une huître de qualité, née et élevée sur le Bassin d'Arcachon. Elle valorise le savoir-faire local, le cycle traditionnel et le travail lié à la nativité et à l'élevage sur le territoire.
2. Analyse marketing de la communication associée à la marque ARCACHON-CAP FERRET
   - Le journal Sud-Ouest titre : « Tradition et sélection : les perles du Bassin » Arcachon-Cap Ferret deux gammes d'exception seront lancées en 2018
   - Aurélie Lecanu la directrice du CRCAA dit :« Nous avons mené un gros travail avec les ostréiculteurs afin de redonner du sens à notre marque. En effet les huîtres d'Arcachon avaient une certaine embellie quand tout allait pour le mieux. Puis avec le déclin écologique et les maladies il a fallu associer le nom avec cap ferret pour redorer le blason »
   - L'ancien Président du CRCAA, O. Laban, avait lancé un processus d'obtention d'IGP. Mais la crise et les nombreuses interdictions avaient enterré ce projet.
   - Marennes Oléron avait vite compris que privilégier le site avec un IGP et la qualité avec deux labels rouges assureraient une pérennité. Même si leurs méthodes sont contestables tout autant que certaines des nôtres, nous avons aujourd'hui plus de 30 ans de retard sur le marketing efficace

B. Analyse critique de cette situation : les risques encourus

- Aujourd'hui nous comptons 300 ostréiculteurs sur le Bassin d'Arcachon et ils sont tous différents. Chacun travaille à sa manière, suit son propre itinéraire technique et s'adapte en fonction des conditions environnementales. Mais il faut désormais les différencier.
- L'ostréiculteur est celui qui travaille un produit, né et élevé sur le territoire et ils ne sont que 10% (10 à 20% selon les sources)
- Les autres ne sont que des négociants vendeurs d'huîtres.
- Mais ils ont tous en commun d'œuvrer sur le Bassin et d'aimer leur métier.

Le CRCAA a donc voulu apporter un peu plus de cohésion dans tout cela en mettant en avant les saveurs typiques du Bassin, le goût d'ici. »

- Les « vertueux » disent :
    - L'attente des consommateurs de plus en plus exigeants, avertis et soucieux de savoir d'où vient le produit qu'ils ont dans leur assiette. L'attente des consommateurs a été provoqué par le business, à vouloir vendre une huître non laiteuse, bien charnue sans se soucier du cycle naturel. Mais pour arriver à ce résultat il a fallu avoir recours à une communication « œcuménique » entre les triploïdes (huîtres génétiquement modifiées) et en mélangeant toutes sortes venues de l'extérieur pour satisfaire la demande lors des crises sanitaires. Les sortir de la claire devant le consommateur est rassurant sur la provenance.
    - Fort de ce constat, les ostréiculteurs ont décidé d'impulser une nouvelle dynamique autour de leur marque ombrelle Arcachon-Cap Ferret. Fédératrice, cette marque qui s'est construite sur des valeurs partagées, l'attachement au territoire, l'appartenance au Bassin d'Arcachon et la transmission du savoir-faire, reflète la pluralité des entreprises et des pratiques.
- Les « réalistes » disent :
    - L'huitre est un emblème du Bassin d'Arcachon et les gens qui l'ont travaillé ont contribué à façonner cette douceur de vivre si particulière de ce territoire. Mais ils n'ont pas vu venir le changement de mentalité et n'ont pas eu la force de vouloir s'unir pour faire face aux problèmes.

Au lieu de cela la plupart ont choisi de s'adapter au monde moderne en délaissant le savoir-faire et la tradition pour en faire un business.

Certains ne vont même plus sur les parcs. Ils ont deux ou trois dégustations qui prospèrent, ils peuvent partir au soleil l'hiver mais se disent encore ostréiculteur.
Le consommateur touriste est en général peu exigeant sur la provenance. Il veut simplement passer un bon moment dans un joli cadre en dégustant des fruits de mer.

C. Conclusion : Tout le monde attend de la transparence

Malgré cela il reste encore quelques irréductibles, trop peu, qui continuent à produire une huître parfois laiteuse, parfois maigre mais naturelle. Pour qu'ils puissent continuer à perpétrer leur savoir-faire, à faire face à l'ère du temps et à nos comportements, il faut absolument donner une visibilité plus forte sur le produit et ne pas les opposer.

- **Que celui qui vend de la triploïde ou non, le dise,**
- **Que celui qui l'emmène croitre ailleurs ou non, le dise**
- **Que celui qui achète de l'huitre prête à la consommation ou non, le dise et donne son origine**

Références règlementaires

- Règlement (CE) n°1224/2009 et son règlement d'exécution (UE) n°404/2011 instituent un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des normes de la politique commune des pêches, qui visent à la conservation et à l'exploitation durable des ressources halieutiques. Ils sont venus renforcer les dispositions existantes relatives à la traçabilité des produits de la pêche et de l'aquaculture. - Ministère Agriculture
- Le cahier des charges qui encadre la mise en place de cet outil nommé SALTO (Système Automatisé en Ligne de Traçabilité pour les Opérateurs) – Ministère Agriculture
- La transparence de l'information du consommateur sur les produits agricoles et alimentaires est renforcée Loi du 27 mai 2020 Ministère Agriculture
  Ce texte vient renforcer l'ensemble des dispositions en vigueur relatives à la transparence et l'information du consommateur. Agnès Pannier-Runacher, secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances a quant a elle déclaré que *« l'amélioration de l'étiquetage des produits alimentaires est indispensable pour permettre aux consommateurs de devenir de véritables "consom-acteurs". Nombreux sont les Français qui ont à cœur de favoriser les circuits courts, les productions de qualité et de soutenir nos agriculteurs. Cette traçabilité renforcée conforte notre politique en faveur du "Fabriqué en France" ».*
- Cahier des charges "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®" CRCAA sept 2017

NOTE COMPLEMENTAIRE DE LA CEBA

CEBA Mai 2021

- Les ostréiculteurs ne nettoient pas toujours leurs parcs ni les esteys.
  Le principe pollué - payeur a fait son apparition avec le financement par nous tous du "Bagdad" laissé par 50 ans de dégradation de la noble attitude des vrais ostréiculteurs.

- Les parcs d'Arguin, bien que pris d'assaut par différents coups de force, furent régularisés par l'Etat ; pourtant les nettoyages par la profession des parcs retournés par la houle sont très incomplets, alors que la pollution par les collecteurs et autres poches ou tables sont légion dans une RNN.

- Les Parcs d'Arguin polluent par les fèces et leur impact sur les herbiers n'a pas été évalué de manière objective et complète.

- Les huitres d'Arguin ne sont presque jamais d'Arguin.

- Les huitres d'Arguin ou du B.A. ne sont pas dotés d'un certificat d'origine ; une grande partie a fait 1500 kms en camion, voire davantage.

- Les ostréiculteurs ne se sont pas élevés contre l'artificialisation galopante du B.A., son impact sur l'écoulement des EP, sur les inondations et la submersion ; pas davantage contre le dépôt de boues polluées à La Mole, site non étanche.